



PLAN FORMATIVO	PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN Y ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF0766
SECTOR	ACUÍCOLA Y PESQUERO
SUB SECTOR	MOLUSCOS Y VEGETALES MARINOS
AREA	ACUICULTURA
SUB AREA	PESCA EXTRACTIVA
ESPECIALIDAD	RECOLECCIÓN DE PRODUCTOS MARINOS
PERFILES ASOCIADOS	SIN PERFIL DE CHILEVALORA ASOCIADO
NIVEL CUALIFICACION	NIVEL 2
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	E-LEARNING, TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	LA PERSONA PUEDE DESEMPEÑARSE COMO TRABAJADOR DEPENDIENTE EN LA ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR DESHIDRATADOS, CUMPLIENDO ESTÁNDARES DE CALIDAD Y LA NORMATIVA VIGENTE EN CUANTO A HIGIENE Y SEGURIDAD. EL CAMPO LABORAL ASOCIADO: PUEDE SER COMO PRODUCTOR/A DE PRODUCTOS DEL MAR DESHIDRATADOS O EN CONSERVAS, TRABAJADOR/A DEPENDIENTE EN EMPRESA QUE SE DEDIQUE A ESTOS RUBROS, DE DIVERSOS TAMAÑOS.
VERSIÓN N°	3
N° RESOLUCIÓN	2294
FECHA DE RESOLUCIÓN	SIN INFORMACION

REQUISITOS OTEC	SIN REQUISITOS ESPECIALES
INSTRUMENTO HABILITANTE	SIN INSTRUMENTO HABILITANTE.



PARTICIPANTE	
REQUISITOS DE INGRESO AL PLAN FORMATIVO	EDUCACIÓN BÁSICA COMPLETA, PREFERENTEMENTE
COMPETENCIA DEL PLAN FORMATIVO	REALIZAR OPERACIONES DE DESHIDRATACIÓN, ENVASADO Y CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS DEL MAR, SEGÚN CONDICIONES DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, MANTENIENDO LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.



sence

NÚMERO DE MÓDULOS	NOMBRE DEL MÓDULO	HORAS DE DURACIÓN
Módulo N°1	HIGIENE Y SEGURIDAD APLICADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS	24,00
Módulo N°2	PROCESOS DE LIMPIEZA Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS	24,00
Módulo N°3	PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS	40,00
Módulo N°4	PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS	40,00
TOTAL DE HORAS		128,00



sence

MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	HIGIENE Y SEGURIDAD APLICADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS	
N° de horas asociadas al módulo	24,00	
Código Módulo	MA02016	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN BÁSICA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.	
Competencia del módulo	IDENTIFICAR CRITERIOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS, SEGÚN ETAPA DEL PROCESO Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.	
Modalidad	E-LEARNING, TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. IDENTIFICAR LOS PRINCIPALES AGENTES CONTAMINANTES ASOCIADOS A LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA) EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS, SEGÚN PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	<p>1.1 IDENTIFICA LAS CONDICIONES QUE FAVORECEN LA PRESENCIA DE AGENTES CONTAMINANTES EN LOS ALIMENTOS.</p> <p>1.2 IDENTIFICA LOS AGENTES BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS MÁS COMUNES, LOS CUALES SON CAUSANTES DE INFECCIONES ALIMENTARIAS.</p> <p>1.3 DESCRIBE LAS PRINCIPALES ENFERMEDADES TRANSMISIBLES A TRAVÉS DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>1.4 RELACIONA LOS AGENTES CONTAMINANTES CON LOS TIPOS DE ALIMENTOS EN QUE SE ENCUENTRAN.</p> <p>1.5 IDENTIFICA LOS FACTORES DE RIESGO ESPECÍFICOS DE CONTAMINACIÓN ALIMENTARIA, ASOCIADOS A LA PRODUCCIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS.</p>	1. IDENTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPALES AGENTES CONTAMINANTES ASOCIADOS A LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA): AGENTES CONTAMINANTES BIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y FÍSICOS ASOCIADOS A ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA APLICADAS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. NORMAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN DE LA MATERIA PRIMA, ENVASES, ÚTILES Y HERRAMIENTAS DE TRABAJO. CONCEPTOS DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DE LOS ALIMENTOS, APLICADAS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. FUENTES DE CONTAMINACIÓN DE LOS ALIMENTOS: FÍSICAS, QUÍMICAS Y BIOLÓGICAS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. FACTORES QUE CONTRIBUYEN AL DESARROLLO DE LOS AGENTES BIOLÓGICOS CONTAMINANTES EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. ENFERMEDADES DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA (ETA) APLICADAS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y

		CONSERVAS MARINAS.
2. RECONOCER LAS PRINCIPALES NORMATIVAS Y PROTOCOLOS DE HIGIENE APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS, SEGÚN PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	<p>2.1. IDENTIFICA LAS NORMAS LEGALES QUE REGULAN EL EJERCICIO LABORAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS.</p> <p>2.2. REALIZA LAVADO DE MANOS DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LAS NORMAS HIGIÉNICAS.</p> <p>2.3. USA Y MANTIENE SU UNIFORME DE TRABAJO COMPLETO Y CONDICIONES DE HIGIENE.</p> <p>2.4. APLICA BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA SEGÚN TÉCNICAS LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS.</p>	2. RECONOCIMIENTO DE LAS PRINCIPALES NORMATIVAS Y PROTOCOLOS DE HIGIENE APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS: NORMAS, PROTOCOLOS DE HIGIENE Y PRESENTACIÓN PERSONAL APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. REQUISITOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS, APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. SALUD E HIGIENE PERSONAL. LAVADO DE MANOS. VESTIMENTA Y EQUIPO DE TRABAJO. HERIDAS Y SU PROTECCIÓN. ACTITUDES Y HÁBITOS DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS. BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA APLICADAS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS.
3. APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES DE TRABAJO, INSTALACIONES, UTENSILIOS, Y EQUIPOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS, SEGÚN PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	<p>3.1. IDENTIFICA EQUIPOS, IMPLEMENTOS DE HIGIENIZACIÓN SEGÚN ETAPAS DE LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS.</p> <p>3.2. IDENTIFICA TÉCNICAS DE APLICACIÓN DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD.</p> <p>3.3. HIGIENIZA SUPERFICIES DE TRABAJO, IMPLEMENTOS Y EQUIPOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS, SEGÚN NORMAS DE SEGURIDAD.</p>	3. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA E HIGIENIZACIÓN DE SUPERFICIES DE TRABAJO, INSTALACIONES, UTENSILIOS, Y EQUIPOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS: REQUISITOS HIGIÉNICOS GENERALES DE INSTALACIONES Y EQUIPOS. PROCESOS DE LIMPIEZA: DESINFECCIÓN, ESTERILIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN. PRODUCTOS DE LIMPIEZA DE USO COMÚN: TIPOS, CLASIFICACIÓN. CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DE USO. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y NORMAS DE ALMACENAJE DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA. INTERPRETACIÓN DE LAS ESPECIFICACIONES. SISTEMAS, MÉTODOS Y EQUIPOS DE LIMPIEZA: APLICACIONES EN LOS EQUIPOS, UTENSILIOS Y HERRAMIENTAS Y MATERIALES BÁSICOS USADOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. PROCEDIMIENTOS HABITUALES DE LIMPIEZA: TIPOS Y EJECUCIÓN EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y

		CONSERVAS MARINAS.
4. IDENTIFICAR NORMAS DE SEGURIDAD LABORAL Y AMBIENTE APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS, SEGÚN PROTOCOLO DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	<p>4.1. IDENTIFICA PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD SEGÚN ETAPA DEL PROCESO DE ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS.</p> <p>4.2. UTILIZA EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.</p> <p>4.3. APLICA TÉCNICAS DE CUIDADO PERSONAL Y GRUPAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.</p> <p>4.4. APLICA NORMAS QUE REGULAN EL MANEJO DE RESIDUOS, BASURAS Y DESPERDICIOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS.</p> <p>4.5. EMPLEA BUENAS PRÁCTICAS PARA EL USO EFICIENTE DEL AGUA Y ENERGÍA DURANTE EL PROCESO PRODUCTIVO.</p>	<p>4. IDENTIFICACIÓN DE NORMAS DE SEGURIDAD LABORAL Y AMBIENTE APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS:</p> <p>PROCEDIMIENTOS DE SEGURIDAD APLICADOS A LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. PRINCIPALES SEÑALÉTICAS DE SEGURIDAD. INTERPRETACIÓN DE SIMBOLOGÍAS ASOCIADAS. EJ: SOBRESFUERZO, PISO RESBALADIZO, ATRAPAMIENTO, VÍAS DE ESCAPE, ETC.</p> <p>EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. USOS Y CARACTERÍSTICAS DE LOS EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. IMPORTANCIA DEL AUTOCUIDADO EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS Y SU VINCULACIÓN CON LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES. PRINCIPALES ACCIDENTES LABORALES RELACIONADO CON LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. PRINCIPALES ENFERMEDADES PROFESIONALES RELACIONADAS CON LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. CONSECUENCIAS PERSONALES, FAMILIARES Y EMPRESARIALES. TÉCNICAS DE EJECUCIÓN DE EJERCICIOS COMPENSATORIOS. MANEJO DE RESIDUOS Y BUENAS PRÁCTICAS EN EL USO DEL AGUA, ENERGÍA EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. MANEJO DE RESIDUOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. AGENTES Y FACTORES DE IMPACTO. TRATAMIENTO DE RESIDUOS OBTENIDOS EN LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS: MANEJO DE RESIDUOS Y DESPERDICIOS. TIPOS DE RESIDUOS GENERADOS.</p>

		RESIDUOS SÓLIDOS Y ENVASES. EMISIONES A LA ATMÓSFERA. VERTIDOS LÍQUIDOS. NORMATIVA APLICABLE SOBRE PROTECCIÓN AMBIENTAL EN PROCESOS DE LA ELABORACIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS MARINAS. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN EL USO EFICIENTE DEL AGUA. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN EL USO EFICIENTE DE LA ENERGÍA.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M2 POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA. ESCRITORIO Y SILLA PARA EL FACILITADOR. CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO DATA Y SALIDA A INTERNET. SISTEMA DE VENTILACIÓN ADECUADA. SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES CON CAPACIDAD SUFICIENTE PARA EL VOLUMEN QUE SE ATIENDE EN FORMA SIMULTÁNEA. ESPACIO FÍSICO ADECUADO PARA REALIZAR ACTIVIDADES Y EJERCICIOS DE DESPLAZAMIENTO. SEÑALÉTICA DE SEGURIDAD EN RECINTOS PARA	NOTEBOOK O PC PARA EL FACILITADOR. PROYECTOR MULTIMEDIA. TELÓN. PIZARRÓN. FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS, ESPECIALMENTE DE LOS PARTICIPANTES. LAVAMANOS.	SET DE OFICINA, UNO POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CARPETA O ARCHIVADOR. CUADERNO O CROQUERA. LÁPIZ PASTA. LÁPIZ GRAFITO. GOMA DE BORRAR. LIQUIDO CORRECTOR. REGLA. LIBRO DE CLASES. PORTAFOLIO. CINTA ADHESIVA. PAUTAS DE EVALUACIÓN. FICHAS DE TRABAJO. VESTUARIO: COFIA, MALLA DE PELO, GUANTES, MASCARILLA Y DELANTAL O PECHERA.

<p>LAS CLASES (EN AULA Y PARA LAS PRÁCTICAS).</p> <p>SE RECOMIENDA REALIZAR CONVENIO CON INDUSTRIAS PESQUERAS QUE PRODUZCAN ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y CONSERVAS, PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES EN TERRENO, QUE PERMITAN REALIZAR LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS – DEMOSTRATIVAS.</p>		<p>CONTENEDORES PARA PESAR, MEZCLAR, PARA DESECHOS, ETC.</p> <p>IMPLEMENTOS Y ÚTILES DE ASEO.</p>
--	--	---

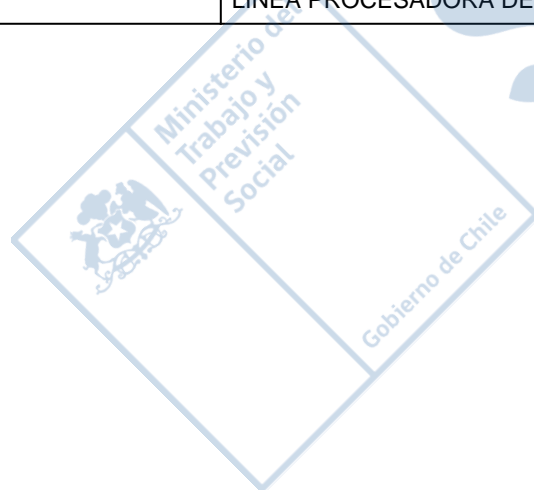


sence

MÓDULO FORMATIVO N° 2		
Nombre	PROCESOS DE LIMPIEZA Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS	
N° de horas asociadas al módulo	24,00	
Código Módulo	MA02017	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN BÁSICA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.	
Competencia del módulo	REALIZAR OPERACIONES DE LIMPIEZA Y ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A CONDICIONES ADECUADAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, MANTENIENDO LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	
Modalidad	E-LEARNING, TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. IDENTIFICAR PRODUCTOS MARINOS DESTINADOS A PROCESOS DE DESHIDRATADO Y DE CONSERVAS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	<p>1.1 IDENTIFICA TIPOS DE MATERIA PRIMAS DESTINADAS A PROCESOS DE DESHIDRATADO Y ELABORACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL Y PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN.</p> <p>1.2 RECONOCE PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS MARINOS DESTINOS A PROCESOS DE DESHIDRATADO Y DE CONSERVAS, SEGÚN ESTÁNDARES DE CALIDAD Y PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN.</p> <p>1.3 DESCRIBE LAS PRINCIPALES TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN Y ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A PROTOCOLO PRODUCTIVO Y ESTÁNDARES DE CALIDAD.</p> <p>1.4 IDENTIFICA LAS PRINCIPALES NORMAS DE PRODUCCIÓN ASOCIADAS A LA DESHIDRATACIÓN O ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN.</p>	1. IDENTIFICACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS DESTINADOS A PROCESOS DE DESHIDRATADO Y DE CONSERVAS: TIPOS DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN MARINO. PRINCIPALES FAMILIAS Y ASPECTOS GENERALES DE SU BIOLOGÍA. PRINCIPALES MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN MARINO DESTINADAS A DESHIDRATACIÓN. PRINCIPALES ZONAS DE PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS DE ORIGEN MARINO EN CHILE. PRINCIPALES PRODUCTOS POR ZONA PRODUCTIVA. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS DESHIDRATADOS. VENTAJAS Y DESVENTAJAS RESPECTO A LOS PRODUCTOS FRESCOS. OBJETIVO DE ESTE TIPO DE ALIMENTO. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS EN CONSERVA. VENTAJAS Y DESVENTAJAS RESPECTO A LOS PRODUCTOS FRESCOS. OBJETIVO DE ESTE TIPO DE ALIMENTO. PRINCIPALES ETAPAS DEL PROCESO DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO. TÉCNICAS DE DESHIDRATACIÓN Y OBJETIVO DE ÉSTAS. REQUISITOS DE LA MATERIA PRIMA PARA SER PROCESADA BAJO ESTA MODALIDAD. PRINCIPALES ETAPAS DEL PROCESO

		DE PRODUCCIÓN D CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO. TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y OBJETIVO DE ÉSTAS. REQUISITOS DE LA MATERIA PRIMA PARA SER PROCESADA BAJO ESTA MODALIDAD. NORMAS DE HIGIENE, INOCUIDAD Y PRODUCCIÓN DE PRODUCTOS MARINOS DESTINADOS A DESHIDRATADO Y CONSERVAS.
2. APLICAR TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y ACONDICIONADO DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	2.1. RECONOCE PRINCIPALES ESTRUCTURAS DE LAS DIFERENTES ESPECIES MARINAS DESTINADAS A PRODUCCIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS, SEGÚN PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD. 2.2. RECONOCE SIGNOS DE DETERIORO DE LAS PRINCIPALES ESPECIES MARINAS DESTINADAS A PRODUCCIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS, SEGÚN PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD. 2.3. MANIPULA EQUIPOS Y HERRAMIENTAS DESTINADAS A PRODUCCIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS, SEGÚN PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD. 2.4. IDENTIFICA NORMAS ASOCIADAS A LA PRODUCCIÓN DE DESHIDRATADOS Y CONSERVAS, SEGÚN PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD.	2. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y ACONDICIONADO DE PRODUCTOS MARINOS: BIOLOGÍA Y FISIOLÓGIA DE PECES, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS. ESPECIES MÁS COMUNES, CARACTERÍSTICAS. INDICADORES DE CALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS. FACTORES QUE AFECTAN A LA CALIDAD. CAUSAS DE DESCOMPOSICIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS. PRINCIPALES ENFERMEDADES PROVOCADAS POR ALIMENTOS EN MAL ESTADO. MEDIDAS DE PREVENCIÓN. MANIPULACIÓN DE PESCADOS: RECEPCIÓN, LAVADO, CLASIFICACIÓN, LIMPIEZA Y TROCEADO. EQUIPOS DE MANIPULACIÓN Y PROCESADO: MANEJO Y FUNCIONAMIENTO. NORMAS Y PRÁCTICAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES Y MAQUINARIA QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LOS PESCADOS Y MARISCOS. PRODUCTOS DE LIMPIEZA: CARACTERÍSTICAS, RIESGOS, MEDIDAS DE SEGURIDAD EN SU USO.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		

Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES, QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M² POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MOBILIARIO SIMILAR O EQUIVALENTE AL DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR. ESCRITORIO Y SILLA PARA PROFESOR. SISTEMA DE CALEFACCIÓN Y VENTILACIÓN.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES EN RECINTOS DE AULAS Y DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS.</p> <p>SE RECOMIENDA REALIZAR CONVENIO CON INDUSTRIAS PESQUERAS QUE PRODUZCAN ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y CONSERVAS, PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES EN TERRENO, QUE PERMITAN REALIZAR LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS – DEMOSTRATIVAS.</p>	<p>NOTEBOOK O PC PARA EL FACILITADOR.</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS, ESPECIALMENTE DE LOS PARTICIPANTES.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) PARA CADA PARTICIPANTE: ANTIPARRAS. GUANTES. BOTAS. ZAPATOS DE SEGURIDAD. OVEROL. DELANTAL IMPERMEABLE. COFIA.</p> <p>HERRAMIENTAS SUFICIENTES PARA EL USO DE TODOS LOS PARTICIPANTES, TALES COMO: CUCHILLOS FILETEADORES. TABLAS DE CORTE.</p> <p>EQUIPOS SUFICIENTES PARA EL USO DE TODOS LOS PARTICIPANTES, TALES COMO: LÍNEAS DESHIDRATADORAS DE PRODUCTOS MARINOS. LÍNEA PROCESADORA DE CONSERVAS.</p>	<p>SET DE OFICINA, UNO POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CARPETA O ARCHIVADOR. CUADERNO O CROQUERA. LÁPIZ PASTA. LÁPIZ GRAFITO. GOMA DE BORRAR. LIQUIDO CORRECTOR. REGLA. PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>EJEMPLOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO PARA IDENTIFICAR TAXONOMÍA.</p> <p>EJEMPLOS DE PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS Y EN CONSERVA.</p> <p>PRODUCTOS DE DESINFECCIÓN Y SANITIZACIÓN.</p> <p>PRODUCTOS DE ASEO PERSONAL, TALES COMO JABÓN, ESCOBILLAS Y TOALLAS PARA SECADO.</p>



MÓDULO FORMATIVO N° 3		
Nombre	PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS	
N° de horas asociadas al módulo	40,00	
Código Módulo	MA02018	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN BÁSICA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.	
Competencia del módulo	REALIZAR OPERACIONES DE DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A CONDICIONES ADECUADAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, MANTENIENDO LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	
Modalidad	E-LEARNING, TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. PREPARAR EQUIPOS Y ÁREA DE TRABAJO A UTILIZAR EN EL DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD.	1.1 INTERPRETA ORDEN DE TRABAJO SEGÚN PROGRAMA DE DESHIDRATADO. 1.2 CHEQUEA LA OPERATIVIDAD DE LOS EQUIPOS SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO. 1.3 RECONOCE LOS PELIGROS ASOCIADOS AL USO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE DESHIDRATADO SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO. 1.4 INFORMA Y REGISTRA LABORES DE PREPARACIÓN DE LOS EQUIPOS DE DESHIDRATADO SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.	1. PREPARACIÓN DE EQUIPOS Y ÁREA DE TRABAJO A UTILIZAR EN EL DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS: FUNDAMENTOS DEL MECANISMO DE DESHIDRATACIÓN Y AHUMADO DE PRODUCTOS MARINOS. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE CALIDAD ORIENTADA A LOS PRODUCTOS MARINOS SALADOS, DESHIDRATADOS Y AHUMADOS. FACTORES QUE AFECTAN LA VELOCIDAD DE DESHIDRATACIÓN. PERÍODO DE DESHIDRATACIÓN. COMPONENTES DE UN PRODUCTO MARINO DESHIDRATADO. PRINCIPIOS Y TEORÍA DEL SALADO. PODER RETENTIVO DE AGUA POR LAS SALES. PRINCIPIOS Y USO DE LA LIOFILIZACIÓN. PRINCIPALES EQUIPOS UTILIZADOS EN LA DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS. PRINCIPALES DIFERENCIAS, VENTAJAS Y OBJETIVOS DE CADA UNO. TÉCNICAS DE CHEQUEO DEL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE DESHIDRATADO. PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO. PELIGROS ASOCIADOS AL USO DE EQUIPOS EN EL PROCESO DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO. USO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS DE

		<p>PROTECCIÓN PERSONAL EN LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES. TIPOS DE REGISTRO USADOS EN PROCESOS DE PREPARACIÓN DE LOS EQUIPOS DE DESHIDRATADO. TÉCNICAS DE USO Y LLENADO. IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN EFECTIVA. PRINCIPALES NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD ASOCIADAS A LA DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO.</p>
<p>2. REALIZAR LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD.</p>	<p>2.1 APLICA ÓRDENES DE TRABAJO EN PROCESOS DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PRODUCTO A ELABORAR.</p> <p>2.2 OPERA EQUIPOS DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO DE SEGURIDAD.</p> <p>2.3 UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO DEL ÁREA DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS.</p> <p>2.4 INFORMA CONTINGENCIAS OCURRIDAS DURANTE EL PROCESO DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.</p>	<p>2. REALIZACIÓN DE LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS: TIPOS DE PAUTAS DE TRABAJO PARA LOS PROCESOS DE DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS. TIPOS DE CORTES O PRODUCTOS A DESHIDRATAR. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE EQUIPOS DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS. ELEMENTOS CONSTITUYENTES DE CADA EQUIPO. NORMAS DE HIGIENE APLICADAS AL PROCESO DE DESHIDRATACIÓN DE PRODUCTOS MARINOS. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) NECESARIOS EN LOS PROCESOS DE DESHIDRATADO DE PRODUCTOS MARINOS. PROCEDIMIENTOS COMUNICACIONALES DE LA EMPRESA: VÍAS DE COMUNICACIÓN SEGÚN JERARQUÍAS. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA APLICADAS A SITUACIONES Y PROBLEMÁTICAS EN EL ÁREA DE TRABAJO DE DESHIDRATADO.</p>
<p>3. EJECUTAR LABORES DE ENVASADO DE PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE TRABAJO Y NORMAS DE CALIDAD.</p>	<p>3.1. RECONOCE EL TIPO CORRECTO DE ENVASE A UTILIZAR SEGÚN TIPO DE PRODUCTO MARINO DESHIDRATADO Y NORMAS DE CALIDAD.</p> <p>3.2. SEPARA EN PORCIONES LOS PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS PARA SU POSTERIOR ENVASADO, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.</p> <p>3.3. UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO DEL ÁREA DE ENVASADO DE PRODUCTOS MARINOS.</p> <p>3.4. APLICA PROCEDIMIENTOS DE FINALIZACIÓN DE LABORES DE ENVASADO DE PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS, SEGÚN PAUTAS DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO</p>	<p>3. EJECUCIÓN DE LABORES DE ENVASADO DE PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS: ENVASES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LOS ENVASES. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO Y ALMACENAJE: ESTIBA A GRANEL, EN CONTENEDORES, CASILLEROS, ESTANTES, CAJAS, CAJONES, REDES, BOLSAS. BALANZAS Y EQUIPOS DE ENVASADO. SEGURIDAD E HIGIENE. RELACIÓN DE LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS PERSONALES Y DE LAS INSTALACIONES CON EL AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL DEL PESCADO. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS DE CONSERVACIÓN Y ENVASES QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LAS MATERIAS PRIMAS.</p>

	SEGURO.	PRODUCTOS DE LIMPIEZA: CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, RIESGOS, MODO DE USO, TIEMPO DE ACTUACIÓN.
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
SALA DE CLASES, QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M ² POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MOBILIARIO SIMILAR O EQUIVALENTE AL DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR. ESCRITORIO Y SILLA PARA FACILITADOR. SISTEMA DE CALEFACCIÓN Y VENTILACIÓN. SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES EN RECINTOS DE AULAS Y DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS. SE RECOMIENDA REALIZAR CONVENIO CON INDUSTRIAS PESQUERAS QUE PRODUZCAN ALIMENTOS DESHIDRATADOS Y TENGAN LÍNEAS PROPIAS DE ENVASADO, PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES EN TERRENO, QUE PERMITAN REALIZAR LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS – DEMOSTRATIVAS.	NOTEBOOK O PC PARA EL FACILITADOR. PROYECTOR MULTIMEDIA. TELÓN. PIZARRÓN. FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS, ESPECIALMENTE DE LOS PARTICIPANTES. LÍNEA ENVASADORA DE PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) PARA CADA PARTICIPANTE: ANTIPARRAS. GUANTES. BOTAS. ZAPATOS DE SEGURIDAD. OVEROL. DELANTAL IMPERMEABLE. COFIA.	SET DE OFICINA, UNO POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CARPETA O ARCHIVADOR. CUADERNO O CROQUERA. LÁPIZ PASTA. LÁPIZ GRAFITO. GOMA DE BORRAR. LIQUIDO CORRECTOR. REGLA. PLUMONES PARA PIZARRÓN. PAUTAS DE EVALUACIÓN. LIBRO DE CLASES. EJEMPLOS DE TIPOS DE ENVASES UTILIZADOS POR LA INDUSTRIA DE PRODUCTOS MARINOS DESHIDRATADOS.

MÓDULO FORMATIVO N° 4		
Nombre	PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS	
N° de horas asociadas al módulo	40,00	
Código Módulo	MA02019	
Perfil ChileValora asociado al módulo	SIN PERFIL CHILEVALORA ASOCIADO.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	SIN UCL ASOCIADA.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN BÁSICA COMPLETA, PREFERENTEMENTE.	
Competencia del módulo	REALIZAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, DE ACUERDO A CONDICIONES ADECUADAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PREVENCIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS, MANTENIENDO LA INOCUIDAD Y CALIDAD DE LOS ALIMENTOS.	
Modalidad	E-LEARNING, TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.	
Nivel Cualificación	Nivel 2	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO PUEDE SER ADAPTADO POR EL EJECUTOR PARA DESARROLLO ONLINE.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. PREPARAR EQUIPOS Y ÁREA DE TRABAJO A UTILIZAR EN CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	1.1 INTERPRETA ORDEN DE TRABAJO SEGÚN PROGRAMA DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS. 1.2 CHEQUEA LA OPERATIVIDAD DE LOS EQUIPOS SEGÚN MANUAL DEL FABRICANTE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO. 1.3 RECONOCE LOS PELIGROS ASOCIADOS AL USO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO. 1.4 INFORMA Y REGISTRA LABORES DE PREPARACIÓN DE LOS EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.	1. PREPARACIÓN DE EQUIPOS Y ÁREA DE TRABAJO A UTILIZAR EN CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS: PRINCIPALES EQUIPOS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS. PRINCIPALES DIFERENCIAS, VENTAJAS Y OBJETIVOS DE CADA UNO. TÉCNICAS DE CHEQUEO DEL FUNCIONAMIENTO DE EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS. PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO. PELIGROS ASOCIADOS AL USO DE EQUIPOS EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN MARINO. USO Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL EN LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES PROFESIONALES. TIPOS DE REGISTRO USADOS EN PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS. TÉCNICAS DE USO Y LLENADO. IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN EFECTIVA.
2. REALIZAR PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	2.1 APLICA ÓRDENES DE TRABAJO EN PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PRODUCTO A ELABORAR.	2. REALIZACIÓN DE LA OPERACIÓN DE EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS: TIPOS DE PAUTAS DE TRABAJO PARA LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

	<p>2.2 OPERA EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN ORDEN DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO DE SEGURIDAD.</p> <p>2.3 UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO DEL ÁREA DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS.</p> <p>2.4 INFORMA CONTINGENCIAS OCURRIDAS DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.</p>	<p>DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS. PROCEDIMIENTOS DE OPERACIÓN DE EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS. ELEMENTOS CONSTITUYENTES DE CADA EQUIPO. NORMAS DE HIGIENE APLICADAS AL PROCESO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS. ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) NECESARIOS EN LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS. PROCEDIMIENTOS COMUNICACIONALES DE LA EMPRESA: VÍAS DE COMUNICACIÓN SEGÚN JERARQUÍAS. TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN EFECTIVA APLICADAS A SITUACIONES Y PROBLEMÁTICAS EN EL ÁREA DE TRABAJO DE ELABORACIÓN DE CONSERVAS.</p>
3. EJECUTAR LABORES DE ENVASADO DE CONSERVAS MARINAS, SEGÚN PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.	<p>3.1. RECONOCE EL TIPO CORRECTO DE ENVASE A UTILIZAR SEGÚN TIPO DE PRODUCTO MARINO Y NORMAS DE CALIDAD.</p> <p>3.2. SEPARA EN PORCIONES LAS CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS PARA SU POSTERIOR ENVASADO, DE ACUERDO A PROTOCOLOS DE PRODUCCIÓN Y NORMAS DE CALIDAD.</p> <p>3.3. UTILIZA ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL SEGÚN NORMAS DE HIGIENE Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO DEL ÁREA DE ENVASADO DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS.</p> <p>3.4. APLICA PROCEDIMIENTOS DE FINALIZACIÓN DE LABORES DE ENVASADO DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS, SEGÚN PAUTAS DE TRABAJO Y PROCEDIMIENTOS DE TRABAJO SEGURO.</p>	<p>3. EJECUCIÓN DE LABORES DE ENVASADO DE CONSERVAS MARINAS: ENVASES Y EMBALAJES DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS. LIMPIEZA Y CONSERVACIÓN DE LOS ENVASES. TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN, ENVASADO Y ALMACENAJE: ESTIBA A GRANEL, EN CONTENEDORES, CASILLEROS, ESTANTES, CAJAS, CAJONES, REDES, BOLSAS. BALANZAS Y EQUIPOS DE ENVASADO. SEGURIDAD E HIGIENE. RELACIÓN DE LAS MEDIDAS HIGIÉNICAS PERSONALES Y DE LAS INSTALACIONES CON EL AUMENTO DE LA VIDA ÚTIL DEL PESCADO. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES, EQUIPOS DE CONSERVACIÓN Y ENVASES QUE ESTÉN EN CONTACTO CON LAS MATERIAS PRIMAS. PRODUCTOS DE LIMPIEZA: CARACTERÍSTICAS, PROPIEDADES, RIESGOS, MODO DE USO, TIEMPO DE ACTUACIÓN.</p>
PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE</p>	<p>FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE LAS CIENCIAS PECUARIAS, CON TÍTULO.</p> <p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO TRES AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE</p>	<p>EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA PECUARIA, DE MÍNIMO SEIS AÑOS, DEMOSTRABLE.</p> <p>EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.</p>

CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
<p>SALA DE CLASES, QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M² POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON: PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MOBILIARIO SIMILAR O EQUIVALENTE AL DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR. ESCRITORIO Y SILLA PARA FACILITADOR. SISTEMA DE CALEFACCIÓN Y VENTILACIÓN.</p> <p>SERVICIOS HIGIÉNICOS SEPARADOS PARA HOMBRES Y MUJERES EN RECINTOS DE AULAS Y DE ACTIVIDADES PRÁCTICAS.</p> <p>SE RECOMIENDA REALIZAR CONVENIO CON INDUSTRIAS PESQUERAS QUE PRODUZCAN CONSERVAS, PARA DESARROLLAR ACTIVIDADES EN TERRENO, QUE PERMITAN REALIZAR LAS ACTIVIDADES PRÁCTICAS – DEMOSTRATIVAS.</p>	<p>NOTEBOOK O PC PARA EL FACILITADOR.</p> <p>PROYECTOR MULTIMEDIA.</p> <p>TELÓN.</p> <p>PIZARRÓN.</p> <p>FILMADORA O CÁMARA FOTOGRÁFICA PARA REGISTRAR EVIDENCIAS DE ACTIVIDADES REALIZADAS, ESPECIALMENTE DE LOS PARTICIPANTES.</p> <p>LÍNEA PROCESADORA DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS.</p> <p>ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP) PARA CADA PARTICIPANTE: ANTIPARRAS. GUANTES. BOTAS.</p> <p>ZAPATOS DE SEGURIDAD. OVEROL. DELANTAL IMPERMEABLE. COFIA.</p>	<p>SET DE OFICINA, UNO POR PARTICIPANTE, COMPUESTO POR: CARPETA O ARCHIVADOR. CUADERNO O CROQUERA. LÁPIZ PASTA. LÁPIZ GRAFITO. GOMA DE BORRAR. LIQUIDO CORRECTOR. REGLA. PLUMONES PARA PIZARRÓN.</p> <p>PAUTAS DE EVALUACIÓN.</p> <p>LIBRO DE CLASES.</p> <p>EJEMPLOS DE TIPOS DE CONSERVAS DE PRODUCTOS MARINOS.</p>

